وصفات

المونـد كيك

فادج ابيض

موس راسبيرى

ديسك راسبيرى

حلوة جوز الهند

جليز الألوان

بافوني

فادج

موس وايت

موس كراميل

دجواز جوز هند

وصفات



وصفات

الموند كيك

المقادير

- ✓ ٣٠ بيض + فانيلا
- ✓ ٦٠٠ سكر
- ✓ ١٠٠ جرام محسن
- ✓ ٧٥٠ جرام دقيق منخول
- ✓ ٢٥٠ جرام لوز مبشور
- ✓ ٢٥٠ جرام شكولاته مبشورة
- ✓ ٢٥٠ جرام زبدة سايحه
- ✓ ١ كيس بودر (١٦ جرام)

الطريقه

١. البيض+السكر +الفانيلا +المحسن مع بعض ف المضرب على سرعه عاليه لحد الفوران

٢. تنزل زبده على اقل سرعه

٣. الدقيق والبيكنج بودر واللوز والشكولاته المبشورة

٤. التسوية ١٨٠حرارة وقت ١٥دقيقة



تركيب

١. دجواز جوز هند
٢. موس وايت
٣. ديسك راسبيرى
٤. موس وايت
٥. فادج ابيض
٦. موس راسبيرى



وصفات

دجواز جوز هند



المقادير

- ✓ ١ك ابيض بيض +ذرة ملح
- ✓ ١ك سكر خشن
- ✓ ٢كيلو جوز هند ناعم
- ✓ ٢٠٠جرام دقيق

الطريقة

١)البياض + ذرة ملح + ننزل بالسكر بالتدريج لحد ما المارينج يرفع

٢)ننزل بالجوز والدقيق مع بعض.

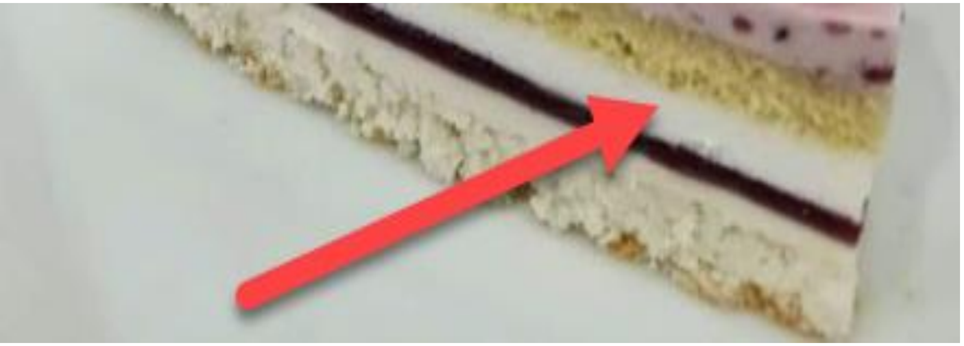
٣) ونقلب بمعلقه سيلكون.

٤)الفرد ع ورق سيلكون

٥)تسويه ٢٢٠ حراره مع متابعه الوقت

وصفات

موس وايت



المقادير

- ✓ ٣ كيلو شكولاته بيضاء (وايت)
- ✓ ١,٥٠٠ كيلو كريمه
- ✓ ١٥٠جرام جيلاتين +٤٥٠ جرام ماء
- ✓ ٣ كيلو كريمه لباني نص ضربه

الطريقة

١) الكريمة على نار هادئة

٢) ننزل بالشوكولاتة

٣) ننزل بالجيلاتينية

٤) ننزل بالخليط السابق على الكريمة نصف ضربة

وصفات

ديسك راسبيري



- ✓ المقادير
- ✓ ٢ كيلو راسبيرى بورلية
- ✓ ١٠٠جرام ماء
- ✓ ٨٠جرام جيلاتين على ١٥٠ماء

الطريقة

١) وضع الراسبيرى عاى النار

٢) ضرب الراسبيرى + الماء في الخلاط

٣) وضع الجيلاتينية

وصفات

فادج ابيض

المقادير

- ٤٥ بيضه
- ٢ كيلو سكر
- فانيلا
- ١٢٥ جرام ماء
- ٩٠٠ جرام زيت
- ١,٧٥٠ك دقيق منخول
- ٣ بيكنج بودر (٤٨ جرام)



الطريقه

١) البيض + السكر + الفانيلا في الماكينة
٢) ننزل بماء والزيت علي اقل سرعه
٣) ثم الدقيق والبيكنج بودر
٤) التسويه ٢٢٠حرارة وقت ١٤دقيقة

وصفات

موس راسبيري



المقادير

- ✓ ٢ كيلو بورليه راسبيرى
- ✓ ٨٠٠ سكر خشن
- ✓ ١٣٠جرام جيلاتين
- ✓ ٢٧٠جرام ماء
- ✓ ٣ كيلو كريمة نص ضربة

الطريقة

١) البورلية راسبيرى + السكر على النار
٢) وضع الجيلاتينية
٣) وضع الخليط على الكريمة

وصفات

فادج



المقادير

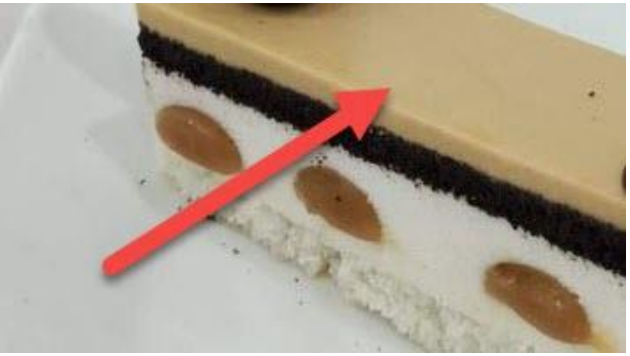
- ١٢بيضة
- ١,١٠٠ كيلو سكر خشن
- ٢٥جرام محسن كيك
- ٦٠٠دقيق
- ٢٥ جرام بيكنج بودر
- ١٧٥ جرام كاكاو منخول
- ٥٥٠ جرام زيت
- ٥٥٠ جرام ماء

الطريقة

١) نضع الماء والزيت ع النار يدفي قليلا
٢) ننزل بالبيض والسكر والمحسن ف الماكينة
٣) ثم الدقيق والكاكاو والبودر
٤) ثم الماء والزيت
٥) تسوية ١٨٠حرارة ١٢دقيقه وقت

وصفات

موس كراميل



المقادير

- ✓ ٩٠٠جرام سكر خشن
- ✓ ١٢٥جرام عسل جلوكوز
- ✓ ١,٢٥٠ك كريمه مغليه
- ✓ ٢٥٠جرام اصفر بيض
- ✓ ٥٠٠جرام شكولاته بيضه
- ✓ ٥٠٠جرام شكولاته ميلك
- ✓ ٢,٥٠٠ك كريمه جهينه نص ضربه
- ✓ ٥٠جرام جيلاتين علي ١٥٠ماء

الطريقة

١)وضع السكر + العسل على النار (كراميل)

٢)نغلى الكريمة

٣)يضرب الصفار على النار

٤)ينزل على الصفار بالكريمة المغلية

٥)ينزل بالشوكولاتى البيضاء

٦)ينزل بالشوكولاتة الميلك

٧)ينزل بالجيلاتينية

٨)ننزل بالخليط السابق على الكريمة نصف ضربة

وصفات

حلوة جوز الهند و نيستلي بالشكولاتة



المقادير

- ✓ ٤ اكواب جوز الهند
- ✓ علبة نستله (حليب مكثف)

الطريقة

١) نخلطها مع بعض ونشكلها كما نريد هنا شكلانها مستطيلات .
٢) نذوب بالشوكلاته جالكسي او حبيبات الشكولا او أي شكولا جيدة
٣) ونغطي بيها جوز الهند وندخلها الثلاجه
٤) بعد ماتجمد خططيها بنوتيلا او جالكسي

بافوني



المقادير

- ✓١٥٠جرام ابيض بيض
- ✓١٥٠جرام سكر بودر
- ✓١٥٠جرام دقيق
- ✓١٥٠جرام زبده

الطريقه

١) الابيض بيض والسكر بالمضرب اليدوي

٢) وبعدين ننزل بالدقيق وفي الاخر الزبده سايحه

٣) يضاف اللون حسب الرغبه

٤) التسويه ١٦٠ وقت ١٠دقايق

وصفات

جليز الألوان

- ١-ك سكر
- ١-ك عسل جليكوز
- ١-ك كريمة سائلة
- ١-ك جيلي شفاف
- ٣،٧٥٠شوكولاتة بيضاء
- نصف ك ماء
- ٥٠ جرام زيت
- ١٠٠جرام حليب مكثف
- ١٥٠جرام جلاتين
- ٤٥٠جرام ماء

1) الطريقة
2) ١-العسل+السكر+الماء+الزيت+الحليب المكثف
3) ع النار حتى الغليان
4) ٢-ننزل كريمة سائلة
5) حتى الغليان
6) ٣-ننزل بالشفاف+الجلاتين
7) ٤-الشوكولا

وصفات